
ХАЧАПУРИ
И ЧЕБУРЕКИ

ХАЧАПУРИ И ЧЕБУРЕКИ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2005

ББК 36.91
Х 29

Х 29 **Хачапури и чебуреки.** — Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2005. — 64 с.
ISBN 5-9567-0008-4

Этот сборник лучших рецептов хачапури и чебуреков станет хорошим подспорьем для каждой хозяйки. Приятного аппетита!

ББК 36.91

ISBN 5-9567-0008-4

ХАЧАПУРИ

Хачапури — одно из основных грузинских хлебобулочных изделий. Разновидностей хачапури множество: закрытые, круглые или «лодочкой» и др.

Строго говоря, хачапури — это лепешка с сыром. Для классического грузинского хачапури лучше брать сухую брынзу. Если она слишком соленая, ее рекомендуется вымочить.

Тесто же для настоящего хачапури готовится особое: обязательно с кислым молоком — мацони. (Мацони вы можете приготовить сами, см. рецепт). Можно использовать простоквашу, предварительно отцедив сыворотку. Тесто для хачапури должно быть не слишком плотным, но и не должно растекаться. Как говорят грузинские хозяйки, тесто для хачапури должно быть нежным.

Приготовить хачапури несложно: надо раскатать из теста круглый блин толщиной не более 0,5 см, пришлепнуть его ладонью, аккуратно выложить готовую начинку на лепешку, накрыть другой лепешкой (она должна быть меньше и тоньше нижней), и осторожно защипать края. Не забывайте смачивать пальцы холодной водой, чтобы тесто не липло.

Хачапури печется на сковородке. Идеальная сковородка для хачапури — каменная, она называется *кеци*. Ее может заменить сковорода чугунная. Выпекают хачапури на сильном огне в течение 10 минут. Однако время выпечки зависит от толщины блюда.

Когда жарится первая сторона, блюдо обязательно закрывают крышкой. Затем переверните хачапури, смажьте смесью топленого масла и яйца и выпекайте дальше, но уже без крышки. В итоге классический хачапури всегда с двух сторон разный.

Подается это блюдо горячим, сразу после выпечки. Традиционно к хачапури подают острые соусы, которыми так славится грузинская кухня.

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЕ

➢ Для теста: 1 стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

➢ Для начинки: 500 г сыра (имеретинский, чанах, брынза), 1 яйцо, 25–30 г сливочного масла, 100–200 г масла.

Замесить тесто, разделить его на 4 равные части. Каждый пласт смазать вначале теплым сливочным маслом, сложить вчетверо, вновь раскатать, смазать маслом, наложить еще один более тонкий пласт. Намазать на каждый пласт начинку. Положить сверху такой же пласт меньшего диаметра и защипать края хачапури.

Приготовление начинки. Сыр освободить от соли (кроме молодого имеретинского), для чего нарезать плоскими ломтями толщиной 1см, положить эмалированную посуду, залить холодной водой, закрыть крышкой и вымочить 2—5 часов в зависимости от степени солености сыра. Затем сыр откинуть на дуршлаг, слегка отжать рукой через марлю и растолочь, подмешивая взбитые яйца и сливочное масло. Из полученной смеси сформировать шары величиной с крупное яблоко и оставить на 2—3 часа «зреть». Разогреть чугунную сковородку, смазать маслом (около $^1/_2$ столовой ложки на каждый хачапури), положить на нее хачапури швом вниз и выпекать 8—10 минут на умеренном огне, пока одна сторона не испечется (зарумянится). Затем перевернуть на другую сторону, смазать сверху смесью масла и яиц и продолжать выпекать. После выпечки смазать хачапури маслом и подавать горячими.

ХАЧАПУРИ ИЗ ЛАВАША

> *5 листов тонкого лаваша, 300—400 г сыра, 2 пучка зелени, 4 ст. ложки топленого масла.*

Взять армянский тонкий лаваш. На него насыпать любой подходящий для жарки сыр в тертом виде. (Очень вкусно это блюдо с сыром сулугуни). Если сыр сухой, желательно добавить несколько стружек топленого масла. Чем меньше вы любите хрустящее, тем больше масла.

Посыпать зеленью. Лаваш свернуть конвертиком либо скатать в трубочку и поставить в духовку, нагретую до температуры около 150°С минут на десять.

ХАЧАПУРИ С ТВОРОГОМ

> *Для теста: 200—250 г творога, 150 г сливочного масла, 1/4 ст. ложки сахара, 2 яйца, 1 1/2 стакана муки, 1/5 ч. ложки соды.*

> *Для начинки: 200—300 г сыра, чеснок по вкусу (от 1 зубчика до головки).*

Пачку творога смешать с растопленным сливочным маслом, добавить соду, гашенную уксусом, сахарный песок, яйцо. Всыпать муку и замесить тесто.

Для начинки: натереть сыр, смешать с яйцом и ложкой сметаны, добавить мелко нарезанный чеснок. Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и проколоть в нескольких местах вилкой. Выпекать 45 минут на медленном огне.

ХАЧАПУРИ НА ОПАРЕ

> *Для теста: 5 стаканов пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.*

> *Для начинки: 500 г имеретинского сыра, 2 яйца.*

Приготовить дрожжевое опарное тесто. Для

замешивания опары взять муку (40% нормы), воду (60% нормы) и дрожжи (температура воды — 30°С). Все перемешать до однородной консистенции и, накрыв салфеткой, поставить в теплое место на 2—3 часа. В готовую опару добавить оставшиеся по рецептуре продукты, вымесить и оставить для брожения на 1—2 часа. В процессе брожения тесто 2 раза обмять.

Для начинки: сыр пропустить через мясорубку и смешать с яйцом.

Готовое тесто раскатать кружочками толщиной 7—8 мм, на середину положить начинку. Тесто защипать с четырех сторон таким образом, чтобы получился конверт, а в середине был виден сыр. Подготовленные хачапури оставить на 10 минут для расстойки, смазать яйцом и выпекать при 260—280°С в течение 8—10 минут.

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ

➢ Для теста: 200 г муки пшеничной, 1/2 стакана молока или воды, 1 яйцо, 1 ст. ложка сахара, 10 г дрожжей, 20 г топленого масла

➢ Для начинки: 100 г сыра имеретинского (можно другого по вкусу), 1 яйцо.

Приготовить кислое (опарное) тесто. Раскатать круглую лепешку, на середину положить начинку из рубленого сыра, смешанного с яйцом, защипать тесто, придав изделию квадратную форму. Смазать изделие яйцом и поставить выпекать. Готовые хачапури смазать маслом.

ХАЧАПУРИ С ТОФУ

➢ ***Для теста:*** *400 г муки пшеничной, 1 стакан кефира, 1 яйцо, 1/2 ст. ложки сахара, 20 г дрожжей, 50 г топленого масла.*

➢ ***Для начинки:*** *500 г сыра тофу, 1 головка чеснока, 1/2 стакана воды, 1/2 ч. ложки уксуса.*

Муку развести с кефиром, добавить яйцо и замесить кислое (опарное) тесто.

Для начинки сыр тофу (соевый сыр) замочить на ночь в остром маринаде с чесноком. Затем воду слить, тофу пропустить через мясорубку и растереть с яйцом.

Подавать хачапури с тофу в горячем виде.

ХАЧАПУРИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

➢ ***Для теста:*** *1/2 л кефира, 1 яйцо, 150 г сливочного масла, 1 ст. ложка подсолнечного масла, 1 ч. ложка соды (погасить уксусом), 4 стакана муки. (Сыра на это пойдет 1 кг).*

➢ ***Для начинки:*** *1 кг сыра (любого), 3 яйца.*

Замесить тесто: смешать муку, яйцо, кефир, соду и подсолнечное масло. Добавить мягкое сливочное масло.

Для начинки: потереть на крупной терке сыр и смешать его с яйцом. Тесто разделить на 4 части (т. е. должно получиться 4 хачапури). В центр теста положить начинку, краями теста «обнять» сыр, т. е. сформировать открытую ватрушку. Время приготовления — 15–25 минут, при температуре 250°С.

ХАЧАПУРИ ПО-ОСЕТИНСКИ

➢ ***Для теста:*** *1/2 л кефира, 3 1/2—4 стакана муки, 250 г маргарина, 1 ч. ложка соды (погасить уксусом), соль на кончике ножа.*

➢ ***Для начинки:*** *1/2 головы осетинского сыра или сулгуни, 1 яйцо.*

Кефир, соду, соль тщательно размешать в миске. Добавить муки в количестве, необходимом, чтобы тесто получилось не слишком крутое, но и не слишком мягкое. Домешать тесто на столе и накрыть теплой миской на 30 мин. Потом раскатать его во весь стол в большую лепешку и размазать на ней размягченный маргарин. Тесто свернуть рулетом и вынести на холод на 1 час.

Для начинки 1/2 головы осетинского сыра или сулгуни натереть на терке. Вымешать с 1 сырым яйцом.

Затем отрезать от теста небольшой кусочек (с кулак) и раскатать его так, чтобы тесто и маргарин чередовались по горизонтали (получается слоеное тесто). На середину лепешки выложить сыр с яйцом, кусочек масла (по желанию). Вылепить конверт, выложить на сковородку. Печь до образования румяной корочки.

ХАЧАПУРИ ПО-ДОМАШНЕМУ

➢ ***Для теста:*** *250 г маргарина, 1 стакан воды, 3 стакана муки, соль по вкусу.*

➢ ***Для начинки:*** *400 г любого сыра.*

Маргарин размягчить, добавить стакан во-

ды, а потом муки — сколько тесто возьмёт (около 3 стаканов).

Для начинки: взять любой сыр, нарезать его ломтиками по 5 мм. Раскатать тесто не очень тонкими небольшими лепешками, на середину положить ломтик сыра и прикрыть сверху свободным краем лепешки. Получается оригинальный хачапури-чебурек. Аккуратно скрепить тесто, затем обжарить изделие на масле на среднем огне с обеих сторон. Подавать хачапури горячими, можно с кетчупом.

ХАЧАПУРИ С СЫРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

➢ 300 г слоеного теста, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 375 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Слоеное тесто раскатать слоем 5—7 мм по размеру противня. Противень смочить холодной водой. Тесто перенести с помощью скалки на противень, расправить. Лук обжарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нарезать половинками. Сыр нарезать кусочками и вместе с шампиньонами положить на слой раскатанного теста, посыпать жареным луком, рубленой зеленью петрушки, посолить, поперчить. Хачапури выпекать при температуре 225—230°С. Готовое блюдо нарезать на порции, украсить букетиком зелени петрушки и подавать в качестве закуски.

ХАЧАПУРИ ИЗ МАКАРОН

> *500 г макарон, 400 г сыра, зелень, 100 г топленого масла, соль по вкусу.*

Отварить макароны (лучше мелкую вермишель) в подсоленной воде, натереть сыр на терке.

Выложить все это слоями в смазанную топленым маслом форму (слоев может быть сколько угодно, но нижний слой должен быть обязательно из макарон). Запечь в духовке. Посыпать зеленью и подать на стол.

ПИРОГ С СЫРОМ (ХАЧАПУРИ)

> *Для теста: 3 стакана муки, 1 стакан воды, 1/2 ч. ложки питьевой соды, 1 яйцо, 50 г сливочного масла.*

> *Для начинки: 500 г сыра, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 яйцо.*

Приготовить крутое пресное тесто. Для этого в муку добавить питьевую соду. Выложить на доске в виде холмика, в котором сделать углубление, влить в него подсоленную воду, смешанные сырые яйца и начать смешивать, постепенно забирая муку от краев к середине. В полученную массу постепенно добавлять муку, пока она вся не будет поглощена тестом. Месить, добиваясь однородности. Готовое тесто разделить на 2 части и раскатать на тонкие круглые лепешки. Подготовить начинку: сыр раз-

мять деревянной ложкой, добавить яичные желтки и сливочное масло и тщательно перемешать.

Положить лепешку на блюдо. Смазать сливочным маслом и уложить ровным слоем начинку, накрыть второй лепешкой, смазанной маслом изнутри и защипать края. Сверху смазать яйцом. Запекать в микроволновой печи при полной мощности 4—5 мин. Проткнуть вилкой в нескольких местах и довести до готовности в течение 4—5 минут.

ХАЧАПУРИ «РАЗ И ГОТОВО»

➢ *Армянский (тонкий) лаваш, 300 г сыра.*

В лаваш положить сыр и поставить в микроволновую печь минуты на полторы. Можно подавать со сметаной или с чесночным соусом.

ХАЧАПУРИ С ПЛАВЛЕНЫМ СЫРОМ

➢ *Для теста: 250 г маргарина, 2 яйца, 200 г пачка творога, 1 стакан муки, 1/4 ч. ложки соды, соль по вкусу.*

➢ *Для начинки: 200 г плавленого сыра, 1 головка чеснока, 2—3 ст. ложки сметаны.*

Тесто замесить и разделить его на 2 части. Раскатать лепешки средней толщины. На одну лепешку положить начинку: сыр и чеснок, перетертые на терке и размешанные со сметаной. Сверху накрыть вторым слоем теста и поставить в духовку. Готовое изделие можно полить сметаной.

ХАЧАПУРИ ПОСТНЫЕ

➢ *Для теста: 1 стакан кипяченой воды, 3 стакана муки, 2 ст. ложки растительного масла, соль по вкусу.*

➢ *Для начинки: 200 г любого сыра.*

В подсоленную воду добавить муку и замесить тесто. Раскатать не очень тонкие лепешки, одну посыпать тертым сыром, накрыть другой лепешкой. Выпекать на раскаленной сковороде на растительном масле.

ХАЧАПУРИ КЛАССИЧЕСКИЕ

➢ *Для теста: 1/2 л мацони (кислое молоко), 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соли.*

➢ *Для начинки: 500 г сыра, 1—2 яйца, 1/2 стакана сливочного масла.*

Из мацони (или простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют соду в качестве разрыхлителя), разделить его на четыре части. Каждую из них раскатать в тонкие пласты-блины несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури).

Приготовить начинку: сыр измельчить (потолочь или пропустить через мясорубку), добавить сливочное масло и яйцо. Намазать на каждый пласт начинку слоем около 0,5 см, сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и плотно защипать края.

Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8—10 минут. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но уже без крышки. Хачапури может быть и открытым, наподобие ватрушки, тогда его выпекают в духовке.

Готовые хачапури смазать маслом и подавать горячими.

ХАЧАПУРИ — ПИКАНТНЫЕ ЛЕПЕШКИ

➢ ***Для теста:*** *2 стакана муки, 1 ч. ложка разрыхлителя (гашеной пищевой соды), 1/2 ч. ложки соли, 1 ч. ложка порошка горчицы, 1/4 стакана маргарина.*

➢ ***Для начинки:*** *4 тонких ломтика отбитого бараньего мяса, 1 луковица, 1/2 стакана тертого неострого сыра, 10 ст. ложек молока, специи по вкусу.*

Иногда вместе с сыром в горных районах Грузии лепешку (хачапури) заправляют также кусочками бараньего мяса, обжаренного с луком и специями.

Для приготовления такого вида хачапури надо просеять муку, разрыхлитель, соль и горчичный порошок в миску. Растереть маргарин, добавить в него 3/4 тертого сыра и все мелко порубленное мясо, предварительно обжаренное с луком и специями. Налить молоко и раз-

мешать массу до консистенции мягкого теста. Хорошо размять тесто на поверхности, слегка посыпанной мукой. Сформировать из теста круг диаметром 15 см. Положить его на смазанный маслом противень и наметить ножом 8 клиньев. Сверху смазать изделие молоком и посыпать оставшимся сыром. Запекать 12—15 минут, пока тесто не поднимется и не покроется золотистой корочкой. Охладить хачапури на решетке.

ХАЧАПУРИ С ЗЕЛЕНЬЮ

➢ Для теста: 5 стаканов пшеничной муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, 50 г сливочного масла, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соли.

➢ Для начинки: 200 г плавленого сыра; 90 г брынзы, 1 натертый зубчик чеснока, 4 ч. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 4 ч. ложки мелко нарезанной зелени мяты, 6 ч. ложек семян кунжута.

Приготовить тесто (см. «Хачапури на опаре» на стр. 6).

Для начинки в глубокой тарелке смешать в однородную массу плавленый сыр и брынзу. Добавить чеснок и по одной чайной ложке мелко нарезанной зелени петрушки и мяты. На сухой сковороде поджарить, помешивая, семена кунжута до золотисто-коричневого цвета. Остудить. Вымесить начинку. Приготовить хачапури.

Подавать это блюдо можно как в горячем, так и в холодном виде, предварительно посыпав оставшейся зеленью мяты и петрушки.

ХАЧАПУРИ ЖАРЕННЫЕ

➢ Для теста: 1/2 л кефира, 2 яйца, 4 стакана муки, 150 г сливочного маргарина, 1/2 ч. ложки соды.

➢ Для начинки: 500—600 г сыра (брынзы, сулугуни, осетинского сыра) по желанию.

Натереть на тёрке маргарин, добавить два взбитых яйца, соду, погашенную уксусом и муку, замесить не очень густое тесто. Готовое тесто положить в холодильник на 1 час, затем раскатать его в пласт толщиной 1 см, вырезать кружочки, в середину которых положить натёртый на тёрке сыр, защипать края и жарить в растительном масле.

ХАЧАПУРИ ПО-ГРЕЧЕСКИ

➢ Для теста: 4 стакана муки, 350—400 г сливочного масла, 1 стакан простокваши, 2 яйца, 1/4 ч. ложки соли.

➢ Для начинки: 150 г брынзы, 150 г домашнего сыра, 1/2 взбитого яйца, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени мяты, 1 ст. ложка мелко нарезанного лука-резанца, перец, 4 листа раскатанного теста, 3 ст. ложки масла.

Приготовить слоеное тесто, положить его охлаждаться в холодильник.

Для начинки: растереть брынзу в глубокой тарелке, добавить домашний сыр, яйцо, петрушку, мяту, лук-резанец и перец. Перемешать

массу вилкой. Разогреть духовку до 190°С. Смазать маслом противень.

Листы слоеного теста сложить стопкой. Не забывать накрывать влажным полотенцем не используемые в данное время листы.

Взять один лист теста и смазать его маслом. Разрезать вдоль на четыре полоски. Положить на край полоски чайную ложку начинки. Завернуть всю полоску до конца так, чтобы получился треугольник. Повторить процедуру с остальными листами теста. Смазать треугольники маслом. Выпекать 10—12 минут до образования хрустящей корочки.

ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРЕТИНСКИ

➢ ***Для теста:*** *1/2 л мацони (или любого кислого молока), 2 яйца, 2 стакана муки, 1/2 ч. ложки соли.*

➢ ***Для начинки:*** *500 г молодого имеретинского сыра или сулугуни, 2 ст. ложки мяты, 1 ст. ложка зелени эстрагона, 1 ч. ложка красного молотого перца.*

Замесить тесто, по желанию добавить разрыхлитель (гашеную соду).

Подготовить начинку: раскрошить сыр и истолочь вместе с пряностями.

Раскатать круглую лепешку, на середину положить начинку, защипать тесто. Придать изделию прямоугольную форму, смазать яйцом и выпекать. Готовые хачапури смазать маслом.

ХАЧАПУРИ ПО-МИНГРЕЛЬСКИ

> *Для теста: 200 г пшеничной муки, $1/2$ стакана молока или воды, 1 яйцо, 1ст. ложка сахара, 10 г дрожжей, 20 г топленого масла.*

> *Для начинки: 150 г жирного сыра, 1 яйцо.*

Приготовить опарное тесто.

Для начинки натереть $2/3$ сыра и тщательно вымешать его с яйцом.

Тесто разделить на 2 части и раскатать в виде круглых лепешек. На нижнюю лепешку выложить начинку, края верхней лепешки загнуть под нижнюю. Верх смазать яйцом и посыпать оставшимся сыром. Выпекать 10—15 минут. Подавать горячим.

ФАНТАЗИЯ НА ТЕМУ «ХАЧАПУРИ»

Из остатков творога, сыра, брынзы легко приготовить небольшую фантазию на тему «хачапури».

В миске размять творог, потереть на крупной терке брынзу и сыр, влить кефир, добавить сырое яйцо, немного питьевой соды и муку, чтобы получилось тесто как на густые оладьи.

Жарить на любом жире с обеих сторон на раскаленной сковороде. В итоге у вас получатся аппетитные, чуть солоноватые и очень сытные лепешки.

ХАЧАПУРИ
НА ТОПЛЕНОМ МАСЛЕ

> *Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соды, погашенной уксусом, 2 ст. ложки топленого масла.*

> *Для начинки: 500 г сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка топленого сливочного масла.*

Взбить яйцо с маслом. Добавить молоко и соду, а затем муку и замесить пресное крутое тесто. Раскатать из него 2 лепешки. На одну сторону лепешки положить начинку из сыра, другой стороной лепешки ее накрыть, защипать края и запечь хачапури в духовке.

ХАЧАПУРИ
С ОСЕТИНСКИМ СЫРОМ

> *Для теста: 2 стакана муки, 200 г маргарина, 1/2 стакана холодной воды, 1 ч. ложка сахара, 1/4 ч. ложки соли.*

> *Для начинки: 1/2 головки осетинского сыра, 2 яйца, 1/2 стакана сливочного масла.*

Сыр размочить до каши, добавить яйца, масло, перемешать.

Заранее приготовленное и охлажденное слоеное тесто разрезать на овальные куски. Сложить, раскатать многократно до толщины 1/5 см лепешки, разрезать на квадраты 10×10 см. Положить начинку, сложить уголком, прижать пальцами. Выпекать в духовке.

ХАЧАПУРИ ПО-ТБИЛИССКИ

> *Для теста: 1/2 л мацони или кефира, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли, 4—5 стаканов муки.*

> *Для начинки: 500 г сыра, 1—2 яйца, 1/2 стакана сливочного масла.*

Из мацони (или простокваши, кефира), яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют соду в качестве разрыхлителя), разделить на четыре части. Каждую из них раскатать в тонкие пластыблины несколько толще, чем для лапши (по размеру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури). Намазать на каждый пласт заранее подготовленную начинку слоем около 0,5 см, сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и плотно защипать края.

Для начинки: потолочь (измельчить) сыр, добавить сливочное масло и яйцо.

Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8—10 минут. Когда одна сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но уже без крышки. Готовые хачапури смазать маслом и подавать горячими.

ХАЧАПУРИ С КАМАМБЕРОМ

> *450 г слоеного теста, 1 яйцо, 5 маленьких кругов сыра камамбер, 1 ст. ложка молока, 50 г сладкого миндаля, сливки.*

Разрезать слоеное тесто на прямоугольники. Разбить яйцо, отделить желток от белка. Края

прямоугольников смазать белком. На каждый прямоугольник положить половинку круга камамбера, сложить тесто в виде конверта. Края плотно защипать, чтобы сыр при выпекании не вытек. Разогреть духовку до 200°С.

Смешать яичный желток и молоко. Конверты смазать этой смесью. Сверху посыпать рубленым миндалем. Поставить в духовку и выпекать около 20 минут.

Хачапури с камамбером разложить на тарелки, каждую порцию украсить взбитыми сливками. Подавать теплыми.

ХАЧАПУРИ СЛОЕНЫЕ С БРЫНЗОЙ

> *360 г слоеного теста, 120 г брынзы, 2 яйца, 20 г сливочного масла.*

Тесто раскатать полосой 30 см длины, 15 см ширины, $^1/_2$ см толщины, посыпать натертой брынзой, смешанной с $1^1/_2$ яйца, сложить в несколько слоев, смазать оставшейся частью яйца. Печь хачапури на смазанном маслом металлическом листе в духовке при высокой температуре.

ХАЧАПУРИ ИЗ КУКУРУЗНОЙ МУКИ

> *3 стакана кукурузной муки, $1^1/_2$ стакана воды, 150 г имеретинского сыра.*

Разогреть чугунную сковороду. Муку просеять в миску, сделать ямку, налить воды, за-

месить мокрое тесто. Смочить руки в холодной воде, скатать 2 шара. Первый шар поместить в сковороду, разровнять тесто по форме. Сыр нарезать мелкими кусочками. Вторым шаром из теста накрыть сыр. Разровнять верхний слой, накрыть крышкой и поставить запекать в духовку. За несколько минут до готовности открыть крышку, дать хачапури подрумяниться. Подавать это блюдо теплым.

МИНИ-ХАЧАПУРИ

➢ *100 г слоеного теста, 300 г брынзы, 4 яйца.*

Тесто тонко раскатать, нарезать на ленты 10—12 см ширины, а затем на квадратики. Положить на каждый квадратик начинку из брынзы с яйцами, завернуть в маленькие прямоугольнички, смазать яйцом и печь в духовке при умеренной температуре.

ХАЧАПУРИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

➢ *75 г муки, 50 г сливочного масла, 1/2 л молока, 250 г сыра, 1 яйцо, 2 желтка, 10 г сухарей.*

Муку поджарить в масле до бледно-желтого цвета, смешать с молоком и варить в течение 5 минут. Добавить тертый сыр, перемешать, влить яйцо, взбитые желтки, вновь поставить на огонь и, сильно взбивая, довести все до кипения. Полученную массу снять с огня, не-

много охладить, выложить на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Затем разрезать на порции и запечь.

ХАЧАПУРИ «ОСВЕЖАЮЩИЕ»

➢ Для теста: 200 г пшеничной муки, 100 г минеральной воды, 1/2 ч. ложки дрожжей, немного соли.

➢ Для начинки: 200 г адыгейского или имеретинского сыра.

Сыр натереть на крупной терке. Из муки, минеральной воды, дрожжей и соли замесить тесто (месить не менее 10 минут). Готовое тесто собрать в шар, придавить и раскатать в пластблин. Сверху положить сыр, края пласта собрать вместе и защипать.

Хачапури немного придавить и растянуть, придав ему форму лепешки. В середине пальцем проделать отверстие. Выпекать 10 минут при температуре 300°С.

ХАЧАПУРИ ПО-ВОСТОЧНОМУ

➢ Для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока или мацони, 1 яйцо, щепотка соли, 2 ст. ложки сахара, 1/2 ч. ложки соды, 2 кристалла лимонной кислоты (вместо лимонной кислоты можно добавить винный уксус).

➢ Для начинки: 100 г имеретинского малосольного сыра.

Муку просеять в миску, сделать ямку, до-

бавить молоко или мацони. Развести отдельно яйцо, соль, сахар, соду и уксус или лимонную кислоту. Все хорошо взболтать и добавить в муку, замесить жидкое тесто как на оладьи. Вылить на разогретый противень или кеци на 2—3 см, насыпать измельченный сыр на 3—4 см, другим кеци накрыть, посыпать горячими углями. Если вы решили печь на противне, то на один противень вылить тесто, другим накрыть и выпекать.

ХАЧАПУРИ С ИМЕРЕТИНСКИМ СЫРОМ

➢ Для теста: 1 кг пшеничной муки, $^1/_2$ л молока или 2 стакана мацони, 4 яйца.

➢ Для теста: 500 г молодого малосольного имеретинского сыра, щепотка соли, 1 ст. ложка топленого масла.

Сыр пропустить через мясорубку, вбить 2 яйца, перемешать. Просеять муку, сделать ямку. Молоко желательно подогреть, посолить, добавить 2 яйца, все перемешать. Вылить в ямку из муки. Замесить тесто, разделить на 4 части. Тонко раскатать каждую лепешку, в середину положить сыр и наглухо защипать края. Нагреть чугунную сковороду, положить хачапури швом на дно, сковороду накрыть крышкой, печь в духовке. Затем хачапури перевернуть на другую сторону и печь без крышки. Когда хачапури будет готов, смазать маслом и подавать на стол горячим.

ХАЧАПУРИ ПО-ГРУЗИНСКИ

> ***Для теста:** 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли.*

> ***Для начинки:** 500 г имеретинского сыра, 4 яйца.*

Просеять муку на доску, сделать ямку, влить молоко, вбить яйцо, положить сливочное масло, сахар, соль. Замесить тесто. Яйца сварить вкрутую, очистить, сыр раскрошить рукой, одно яйцо мелко порубить. Все перемешать. Тесто раскатать, посыпав доску мукой, половину покрыть начинкой из тертого сыра, поверх сыра положить нарезанные кружочками остальные яйца. Свободной половиной лепешки накрыть начинку, края плотно защипать. Печь в духовке.

ХАЧАПУРИ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

> ***Для теста:** 1 кг пшеничной муки, 1 стакан молока, 2 яйца, соль.*

> ***Для начинки:** 500 г молодого малосольного сыра, 100 г сливочного масла, 1 ч. ложка сахара, щепотка соли.*

Сыр размять руками, добавить яйцо, все перемешать. Просеять муку, сделать ямку, влить молоко, вбить яйцо, положить соль, сахар, масло. Замесить тесто. Разделить его на 2 части, каждую тонко раскатать, в середину положить сыр, плотно защипать края, положить на разогре-

тую, смазанную маслом сковороду, швом на дно, накрыть крышкой и испечь. Перевернуть хачапури на другую сторону и печь уже без крышки.

Подавать горячими, каждый хачапури обмазать сверху небольшим кусочком сливочного масла.

ХАЧАПУРИ ДИЕТИЧЕСКИЕ

> *Для теста: 800—900 г муки, 1/2 л мацони, 2 яйца, 1/2 ч. ложки соли.*
>
> *Для начинки: 500 г сыра, 1—2 яйца, 100 г сливочного масла.*

Из мацони или простокваши, с которой предварительно сцежена большая часть сыворотки, яиц, соли и пшеничной муки замесить некрутое тесто (иногда в тесто добавляют соду в качестве разрыхлителя), разделить на 4 части. Каждую раскатать на тонкие пласты-блины, несколько толще, чем для лапши (по диаметру сковороды, в которой будет выпекаться хачапури). Намазать на каждый пласт подготовленную начинку слоем около 0,5 см, сверху положить такой же пласт меньшего диаметра и плотно защипать края. Хачапури могут быть и открытыми наподобие ватрушки — тогда их выпекают в духовке.

Чугунную сковороду смазать маслом, положить на нее хачапури швом вниз, закрыть крышкой и выпекать 8—10 минут. Когда одна

сторона зарумянится, перевернуть и продолжать выпекать, но уже без крышки.

Готовые хачапури смазать маслом и подавать горячими.

Приготовить начинку. Рассольный сыр (имеретинский, чанах, кобийский, брынза) предварительно вымочить, для чего нарезать его ломтями толщиной до 1 см, положить в эмалированную посуду и залить холодной водой. В зависимости от степени солености вымачивание продолжать от 2 до 5 ч. Затем сыр следует отжать через салфетку, измельчить (потолочь, пропустить через мясорубку). Добавить сливочное масло и яйцо.

ХАЧАПУРИ «КАВКАЗ»

> ***Для теста:*** *1 кг муки, 2 стакана молока, 1 яйцо, соль.*

> ***Для начинки:*** *500 г сыра, 1 яйцо, 50 г топленого масла.*

Сыр растереть, смешать с яйцом. Просеять муку, сделать ямку, влить молоко, вбить яйцо, посолить, замесить тесто, разделить пополам. Одну половину раскатать, смазать маслом, свернуть конвертом, помазать маслом и опять раскатать очень тонкую лепешку. Нанести тонким слоем сыр. Защипать, поставить хачапури в разогретую с маслом сковороду и печь швом кверху. Испеченные хачапури смазать сыром с яйцом и подрумянить в духовке.

ХАЧАПУРИ С СУЛУГУНИ

➢ *Для теста: 2 яйца, 1/2 стакана молока, 2—3 стакана муки, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка уксуса, 2 ст. ложки масла.*

➢ *Для начинки: 500 г сыра, 2 яйца, 1 ст. ложка сливочного масла растопленного.*

Приготовить тесто: смешать сырые яйца с маслом, хорошо взбить, добавить молоко, погашенную небольшим количеством уксуса соду, все перемешать, всыпать муки столько, чтобы тесто было не очень крутым, и быстро его замесить.

Для начинки больше всего подходит сулугуни, но в крайнем случае можно взять и брынзу (предварительно вымочив). Сыр размять, смешать с яйцами и маслом. Противень перед укладкой полуфабриката посыпать мукой.

Из теста раскатать две большие лепешки, на одну положить начинку из сыра, другой накрыть ее и плотно защипать края. Запечь в горячем жаровом шкафу. Подавать это блюдо следует на закусочной или пирожковой тарелке.

ХАЧАПУРИ АДЖАРСКОЕ «ЛОДОЧКА»

➢ *Для теста (на 4 хачапури): 1 кг муки, 300 г сливочного масла, 1/2 л мацони, 1 яйцо, сода (гашеная уксусом), соль.*

➢ *Для начинки: 600 г сыра, 5 яиц.*

Сыр размять и перемешать с яйцом. Муку просеять, сделать ямку. Мацони смешать с яй-

цом, содой, солью, хорошо взбить. Влить в муку, замесить тесто, разделить на 4 части. Каждую часть смазать маслом, сложить конвертом и снова раскатать, смазать маслом. Две лепешки совместить, сверху покрыть равномерным слоем сыра. Края обеих пышек защипать, придать форму лодочки, уложить хачапури швом на дно горячей сковороды с разогретым маслом. Пальцем осторожно сделать небольшое углубление, куда аккуратно выложить сырое яйцо и запечь хачапури под крышкой. Испечь, обмазать маслом и подрумянить без крышки.

ХАЧАПУРИ ИЗ СДОБНОГО ТЕСТА

> ***Для теста:*** *1 кг пшеничной муки, 2 яйца, 1,5 стакана молока, 1/2 стакана топленого масла, 1/2 ч. ложки соды, 1 ст. ложка винного уксуса.*
>
> ***Для начинки:*** *500 г молодого малосольного сыра, 2 яйца.*

Сыр растереть, смешать с яйцами. 2 яйца взбить с маслом, добавить соду, гашенную уксусом. Перемешать, добавить молоко и постепенно вливать в просеянную муку. Быстро замесить тесто, разделить на 2 части, каждую часть тонко раскатать. Разогреть духовку. Противень посыпать мукой. На противень положить одну часть, равномерно выложить начинку, другой частью накрыть, края плотно защипать, поставить в духовку.

ХАЧАПУРИ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

> *Для теста: 1 кг пшеничной муки, 1,3 стакана молока, 1 яйцо, 3 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки дрожжей.*
>
> *Для начинки: 700 г молодого малосольного сыра, 2 яйца.*

Сыр размять, смешать с яйцом. Дрожжи развести теплым молоком, смешать с просеянной мукой, маслом, яйцом и солью, поставить в теплое место, когда подойдет, обнять и продолжать, пока тесто не будет легко отделяться от стенок кастрюли. Разделить тесто на 2 части, каждую часть тонко раскатать, на каждую часть положить начинку; края защипать, как у ватрушки, сверху сказать желтком, взбитым с молоком. Противень посыпать мукой, положить хачапури и поставить в духовку. Когда хачапури будет готов, сверху смазать маслом и подать на стол.

ХАЧАПУРИ С ФАСОЛЬЮ

> *Для теста: 1 кг пшеничной муки, 1 яйцо, 2 стакана молока, щепотка соли.*
>
> *Для начинки: 500 г фасоли, 2 ст. ложки жира.*

Фасоль помыть, замочить на 30 минут и сварить в этой же воде до готовности. Откинуть на дуршлаг и протереть через него же. Посолить, добавить жир, тушить 10 минут. Остудить. Муку просеять, сделать ямку, добавить молоко, яйцо, посолить, замесить тесто. Разделить на 2 части, тонко раскатать, ровным слоем выложить на

одну часть начинку, другой накрыть, края плотно защипать. Выложить на противень, посыпанный мукой, и выпекать в духовке.

Используя данный рецепт, можно приготовить хачапури с другой начинкой.

ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЕМ

Очистить, помыть, нарезать и сварить картофель, посолить, размять, остудить. Замесить тесто, раскатать, нанести ровным слоем начинку, защипить края и испечь.

ХАЧАПУРИ С КАРТОФЕЛЬНО-СЫРНОЙ НАЧИНКОЙ

> *1 часть сыра, 3 части вареного картофеля.*

Сыр раскрошить, перемешать с картофелем. Нанести на раскатанную пышку, плотно защипать края и испечь.

ХАЧАПУРИ СО СВЕКОЛЬНОЙ БОТВОЙ

> *400 г свежей свекольной ботвы, щепотка соли, 400 г сыра (можно осетинского).*

Ботву перебрать, помыть, нарезать, посыпать солью и выдержать 30 минут. Сыр измельчить, перемешать с ботвой, выложить на готовую раскатанную пышку, плотно защипать края и испечь.

АДЖАРСКИЕ ХАЧАПУРИ (АЧМА)

➢ *Для теста: 1,5 кг муки, 1/2 л молока, 150 г масла, 2 яйца, 1 ст. ложка сахара, 1/2 ч. ложки соды, 1/2 ч. ложки соли.*

➢ *Для начинки: 1 кг сыра (типа адыгейского или сулугуни), 400 г масла, 7 яиц, 1 стакан воды.*

Замесить крутое тесто. В тесто положить белки, желтки оставить для смазки. Разделить приготовленное тесто на 6 частей.

Для начинки масло растопить. Сыр адыгейский размять руками, сулугуни — натереть на терке. 7 яиц и 1 стакан теплой воды немного посолить, хорошо взбить вилкой.

Приготовить 2 эмалированные миски с водой, одну поставить на огонь, чтобы вскипела и снять ее с огня, вторая должна быть с холодной водой.

Одну из частей теста раскатать в муке, уложить в глубокий противень, смазанный маслом. Смазать тесто маслом, посыпать равномерно сыром. Это как бы «сырой» слой. Следующие 2, 3, 4, 5-й слои — «вареные». Их также раскатать на муке, а затем осторожно брать каждый за край, окунать на 30—40 секунд в горячую воду, вынимать, опускать в холодную, вынимать, давать воде стечь и выкладывать на противень. Все слои смазать маслом и посыпать сыром.

Последний слой, как и первый — «сырой», смазать обильно желтками.

Все порезать (до выпечки) на 24 части.

Поставить в горячую духовку на 30—40 минут. Когда блюдо подрумянится — блюдо готово. Огонь в духовке средний.

АЧМА

➢ *Для теста: 500 г муки, 1 стакан воды, 2—3 ст. ложки сливочного масла, 1/3 ч. ложки соды, соль по вкусу.*

➢ *Для начинки: 300 г домашнего сыра (или брынзы).*

Замесить крутое тесто как для вареников, только с содой, погашенной уксусом. Раскатать тесто на несколько (не менее 6) тонких слоев. Брать раскатанный лист, опускать на чуть-чуть в кипящую воду, доставать и сразу перекладывать на противень. Расправить его и сверху посыпать натертым на терке слоем сыра. Сыр для ачмы должен быть упругим, не текущим.

Потом следующий слой теста, слой сыра. И так 4—5 слоев теста с сыром, последний — только слой сыра. Обмазать маслом и запечь.

МАЦОНИ

Мацони — это кисломолочный напиток, распространенный в Закавказье.

Для приготовления мацони молоко нужно вскипятить, остудить до температуры 45°С, разлить в стеклянные банки по 0,2 или 0,5 л, добавить полную чайную или столовую ложку закваски или кислой сметаны, хорошенько перемешать, накрыть и поставить в теплое место на 6—8 ч.

ЧЕБУРЕКИ

Что такое *чебурек*? Это — пирожок из пресного теста с начинкой из бараньего фарша с острыми приправами, жаренный в масле.

Несмотря на разнообразие рецептов, технология приготовления этого блюда практически одинакова.

Чтобы приготовить «правильные» чебуреки надо раскатать тесто в лепешку толщиной 1–3 мм. Положить столовую ложку фарша на одну сторону лепешки, разровнять его (фарша чуть более, чем теста), отрезать кусочек сливочного масла примерно 5×10×10 мм и положить его сверху на подготовленный фарш. Затем накрыть все это второй половиной теста, придавить края и прокатать по краю специальной и машинкой или краем блюдца (можно крышкой кастрюли). Проследите, чтобы на шве не было прорех или щелей.

Размер чебуреков — примерно в половину ладони. Жарить чебуреки надо в кипящем растительном масле на сковородке. Слой масла не более 3–5 миллиметров, температура — чтобы дымилось.

Нормальный цвет чебуреков — золотисто-коричневый (не бледный). При жарке крыш-

кой чебуреки закрывать нельзя! Иначе на них не будет корочки. По мере выгорания масла его надо доливать.

Теста, замешанного из 4 стаканов муки и миски фарша, достаточно, чтобы приготовить большое блюдо чебуреков, рассчитанное на 5—7 человек.

ЧЕБУРЕКИ НА КЕФИРЕ

> ***Для теста:** 4 стакан муки, 3—4 яйца, 1 стакан кефира (свежего, не кислого), соль.*

> ***Для начинки:** 800 г мяса (1/3 говядины, 1/3 баранины, 1/3 свинины), 1/2 стакана воды, соль, перец по вкусу.*

Раскатать тесто, положить на него столовую ложку фарша, обрезать край.

Для начинки пропустить мясо через мясорубку. Отдельно растолочь перец с солью, добавить в мясной фарш. Перемешать. После замеса фарша обязательно добавить воды, чтобы фарш был слабый. Воду брать теплую, кипяченую. Молоко вместо воды добавлять нельзя! В тесто для чебуреков нужно добавлять именно кефир (связано с процессом жарки).

Затем можно жарить чебуреки. Подавать горячими. Если у вас остается тесто, его можно нарезать полосками как для хвороста и пожарить в горелом масле. Получается не менее вкусно, чем сами чебуреки.

ЧЕБУРЕКИ С ПЕТРУШКОЙ

> *Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды, соль.*

> *Для начинки: 200 г баранины, 50 г сала, 1 луковица, 1/5 стакана воды, соль и перец по вкусу, несколько веточек петрушки.*

Замесить тесто, раскатать его, не очень тонко, нарезать стаканом. Положить тесто остывать в холодильник.

Приготовить фарш. Пропустить мясо, сало, лук через мясорубку. Посолить и поперчить по вкусу.

Добавить воду и все вымесить. Сделать чебуреки и пожарить их на подсолнечном масле без крышки с обоих сторон. Выложить сразу на блюдо. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Подавать только в горячем виде.

Из остатков теста получается отличная лапша.

ЧЕБУРЕКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ МЯСА И РИСА

> *Для теста: 3 стакана муки, 2 яйца, 3/4 стакана воды, 1/2 ч. ложка соли.*

> *Для начинки: 400 г мякоти баранины, 100 г курдючного сала, 50—70 г отварного риса, 2 луковицы, 1/4 стакана воды, соль и перец по вкусу, небольшой пучок петрушки.*

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком следует пропустить через мясорубку или мелко по-

рубить ножом. К измельченному мясу добавить соль, перец, мелко порезанную зелень петрушки, и перемешать эту массу лопаточкой, влить в нее холодную воду.

Подготовленный таким образом фарш перемешать с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с прибавлением $^1/_2$ чайной ложки соли замесить (как для лапши) пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 1мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце.

На половину каждого кружочка положить фарш из баранины, накрыть его другой половинкой кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым яйцом.

Жарить чебуреки на глубокой сковороде или противне с маслом.

«ПРАВИЛЬНЫЕ» ЧЕБУРЕКИ

> *Для теста: 2–3 стакана пшеничной муки, 0,7 стакана воды, 2–3 ст. ложки растительного масла, 1 яйцо, соль.*

> *Для начинки: 500 г баранины, 500 г лука, $^1/_3$ стакана воды, соль, перец.*

Приготовить тесто. Вскипятить воду с солью и маслом (масло придает готовым чебурекам характерную «пузырчатость»). Немедленно заварить в ней $^1/_2$ стакана муки, стараясь размешать комки, и дать тесту остыть (заваривание части муки делает тесто мягким и пластичным). Затем добавить яйцо и все перемешать

(яйцо повышает «пузырчатость» и прочность теста, несколько снижая пластичность и мягкость). Постепенно добавить остальную муку, тщательно вымесить тесто. Тесто не должно липнуть к рукам; если липнет, следует добавить еще немного муки. Дать ему настояться не менее 1 часа.

Пока тесто настаивается, приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить соль, специи и все вымесить. Затем добавить $^1/_3$ стакана воды и еще раз все хорошо перемешать. Пожарить чебуреки.

ЧЕБУРЕКИ МОСКОВСКИЕ

➢ *Для теста: 800–900 г муки, $^1/_2$ литра воды, 1 яйцо, соль по вкусу.*

➢ *Для начинки: 500 г баранины средней жирности (или мясное ассорти), 500 г лука, 1 стакан кефира, свежемолотый черный перец и соль по вкусу.*

Замесить крутое тесто как на лапшу.

Для фарша пропустить мясо через крупную решетку мясорубки 1 раз. Мясо должно быть грубого помола (в идеале рубленое). Нарезать лук. Лука идет в чебуреки ровно столько же, сколько и мяса. Соль и перец в фарш положить по вкусу, перца чуть больше обычного. Фарш вымесить и добавить в него кефир, т. е. развести фарш кефиром до консистенции сметаны, дать фаршу постоять минут 10. Потом еще раз перемешать его ложкой или венчиком. Если

фарш, впитав кефир, загустел, можно добавить еще немного кефира, но не перестараться.

Приготовить посуду для жарки и налить в нее масло. Диаметр сковороды не должен намного превышать предполагаемую величину чебурека — это сэкономит масло.

Пока греется масло, разделить тесто на части и приготовить чебуреки. После этого аккуратно опустить чебурек в разогретое масло и непрерывно поливать его маслом, в котором он жарится. Чебуреки переворачивать не надо, а поливать маслом сверху следует, чтобы они равномерно жарились и не лопались. Подавать горячими.

КРЫМСКИЕ ЧЕБУРЕКИ
(1 вариант)

> *Для теста: 3 стакана муки, 8 ст. ложек растительного масла, 1/2 ч. ложки соли, 1/4 ч. ложки сахара, 1 1/2 ст. воды, 50 г водки.*
>
> *Для начинки: 300 г баранины, 250 г лука, небольшой пучок зелени (укроп, петрушка), 1/2 стакана мясного бульона, соль и перец по вкусу.*

Тесто должно получиться крутое, но мягче, чем для приготовления лапши. Муку насыпать горкой, сделать лунку, влить воду, в которой растворили соль и сахар, влить масло и немного водки. Тесто замесить, дать полежать, снова замесить, еще дать полежать. Чем больше месить, тем лучше. Для фарша: перемолоть баранину с луком, добавить соль, перец. Измельчить зелень.

Все перемешать. Развести крепким мясным бульоном. В кастрюлю налить масло, довести до кипения, опускать в него сформированные чебуреки. Подавать на стол в глубокой тарелке с горячим бульоном.

КРЫМСКИЕ ЧЕБУРЕКИ
(2 вариант)

> *Для теста: 5 стаканов муки, $1^1/_2$ стакана воды, соль по вкусу.*

> *Для начинки: 850 г баранины без костей, $^1/_2$ стакана воды, $^1/_4$ ч. ложки соли, 150 г лука, перец молотый по вкусу.*

Замесить тесто из муки, воды и соли, разделить его на 15 частей. Каждую часть скатать в шарик. Через 15—20 минут раскатать шарики в круглые лепешки толщиной 2—3 мм. Положить на лепешку фарш, смазать ее края яйцом и накрыть начинку лепешкой так, чтобы получился чебурек в виде полумесяца, и плотно защипать края. Чебуреки обжарить в кипящем жире.

Для жаренья взять сотейник или кастрюлю с низкими краями (но не ниже 10 см) и толстым дном. Налить в кастрюлю жир слоем не менее 4 см. Как правило, на каждые 100 г погружаемого продукта должно быть 400 г жира. В таком большом количестве жира чебуреки свободно плавают и равномерно прогреваются. Кроме того, погружаемый холодный чебурек не вызывает резкого снижения температуры жира.

Расход жира на жаренье невелик, остатки

его можно всегда сохранить для следующего раза. В качестве жира лучше использовать столовый маргарин или говяжье сало пополам со свиным салом или растительным маслом. Сливочное масло и сливочный маргарин для этой цели непригодны, так как они содержат больше влаги и белковые вещества, которые быстро сгорают и загрязняют жир. Кроме того, они не выдерживают высокой температуры, и жир, сгорая, приобретает горький вкус.

Жир надо прогревать до тех пор пока не прекратится шипение и не появится чуть заметный дымок. Готовность жира к жаренью определяют, опуская в него 2–3 капли воды. Если жир нагрет достаточно (до температуры 150–180°С), то капли на поверхности жиров испарятся с шипением. Если жир недостаточно нагрет, то капли воды, как более тяжелые, чем жир, проникнут к горячему дну посуды и издадут при этом глухой треск.

При погружении изделий в недостаточно нагретый жир они сильно пропитываются жиром и приобретают неприятный сальный привкус.

В перегретом жире поверхность изделий быстро становится бурой, а середина их остается сырой.

Если подготовленные чебуреки находились в муке, то перед погружением в кастрюлю надо мягкой щеточкой удалить с них муку, так как она загрязняет жир.

В процессе обжарки следует переворачивать изделия деревянной лопаточкой. Готовые изде-

лия вынуть шумовкой и уложить на сито, чтобы стек лишний жир.

Для фарша взять свежую хорошую баранину, помыть, отделить от костей, нарезать небольшими кусочками, добавить очищенный лук, перец, немного соли, пропустить через мясорубку и перемешать с водой.

ЧЕБУРЕКИ ПО-ВОСТОЧНОМУ

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль на кончике ножа.*

➢ *Для начинки: 400 г баранины, 300 г лука, 50 г риса, 100 г копченого сала, 1/2 стакана воды, 3 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, соль и перец по вкусу.*

Мякоть баранины и копченого сала вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко порубить ножом. В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки. Влить воду и все хорошо перемешать. Добавить охлажденный рис.

Из пшеничной муки, воды и яиц с добавлением соли замесить пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить мясной фарш, накрыть другой его половинкой и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Жарить во фритюрнице в течение 6–8 минут при температуре 180°С.

ЛЮБИМЫЕ ЧЕБУРЕКИ

> *Для теста: 2 стакана муки, 1 стакан горячей кипяченой воды, соль.*

> *Для начинки: 400 г говяжьего фарша, 200 г лука, 5—6 зубчиков чеснока, соль, перец черный, перец красный (острый), кориандр, карри, соль и специи по вкусу.*

Приготовить крутое тесто: смешать муку, кипяток и соль по вкусу. Фарш: мясо смешать со специями, мелко нарезанным луком и чесноком, пропущенным через чеснокодавилку. Делать обычные чебуреки и жарить их в растительном масле.

ЧЕБУРЕКИ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

> *Для теста: 1 яйцо, 1/2 стакана воды, 2 ст. ложки растительного масла, мука.*

> *Для начинки: 200 г твердого сыра, 4 средних помидора, зелень петрушки, укропа, лук, майонез.*

Замесить густое тесто. Помидоры порезать кружочками, сыр — ломтиками, зелень порубить и перемешать с майонезом.

Раскатать тесто прямоугольниками 10×15, предварительно смазав стол растительным маслом. На каждую половинку прямоугольника положить ломтик сыра, 1 чайную ложку майонеза с зеленью, кружочек помидора (посолить, если сыр не очень соленый), защипать края. Можно добавить кружочек соленого огурчика, оливки.

Обжаривать на раскаленном растительном масле ($^1/_2$ стакана) с обеих сторон до румяного цвета.

ЧЕБУРЕКИ СТОЛИЧНЫЕ

> *Для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, $^1/_2$ стакана кипяченой воды, соль.*

> *Для начинки: 300 г свиного фарша, 1 луковица, $^1/_2$ стакана кипятка.*

Из муки, яйца, $^1/_2$ стакана кипяченой воды и соли замесить тесто. В фарш добавить 1 луковицу (потереть на терке), $^1/_2$ стакана кипятка и оставить на 15 минут. Затем можно делать чебуреки и обжаривать их на подсолнечном масле.

ЧЕБУРЕКИ ПО-УЗБЕКСКИ

> *Для теста: 400—500 г муки пшеничной, 150 г кислого молока, соль.*

> *Для начинки: 350 г мякоти баранины, 70 г курдючного сала, 350 г репчатого лука, 100 г воды, зелень, соль, перец.*

Баранину и лук мелко порубить, тщательно перемешать, заправить солью и перцем. Из крутого пресного теста раскатать лепешки, на середину которых положить фарш и кусочек курдючного сала; края лепешек защипать, придавая изделиям круглую форму. Чебуреки обжаривать в растительном масле и подавать, залив мясным бульоном, посыпав перцем и зеленью

ЧЕБУРЕКИ ТАШКЕНТСКИЕ

➢ *Для теста: 4,7 кг пшеничной муки, в том числе 280 г на подпыл, 2,4 л воды, 250 г соли.*

➢ *Для начинки: 5,8 кг баранины, 5 кг репчатого лука, 700 г курдючного сала, 2 ч. ложки черного перца, 80 г соли.*

Баранину (котлетное мясо) пропустить через мясорубку с крупной решеткой или мелко порубить, добавить рубленый репчатый лук, нарезанное кубиками курдючное сало. Все посолить, поперчить и тщательно перемешать.

Из муки и воды с добавлением соли замесить крутое тесто и оставить для расстойки на 30—40 минут. Затем тесто разделить на жгуты, поделить на кусочки массой 70 г и раскатать в лепешки. На середину каждой лепешки положить приготовленный фарш массой 90 г, края теста защипать в форме зубчиков. Жарить в растительном масле.

Готовые чебуреки подавать в горячем виде к чаю.

ЧЕБУРЕКИ ДЕЛИКАТЕСНЫЕ

➢ *Для теста: 2—3 стакана пшеничной муки, $^3/_4$ стакана кипяченой воды, соль.*

➢ *Для начинки: 400 г мякоти баранины, 2 луковицы, 60 г зерен граната, 2 ст. ложки рубленой зелени, $^1/_2$ ч. ложки корицы, перец и соль по вкусу.*

Муку просеять, замешать тесто с добавлением соли и воды, раскатать его до толщины

1 мм и вырезать кружочки размером с пирожковую тарелку.

Из мякоти баранины приготовить фарш, добавив лук и зерна граната. Фарш разложить на кружочки теста и завернуть их в форме полумесяца. Жарить во фритюрнице 4—6 минут при температуре 170°С.

ЧЕБУРЕКИ «СЛОЕНЫЕ»

➢ *Для теста: 3—4 стакана муки, 1 стакан кипятка, соль.*

➢ *Для начинки: 300 г баранины, 300 г лука, 1/3 стакана воды, соль и перец по вкусу, кинза.*

Взять стакан муки и заварить его стаканом кипятка (в кипяток предварительно добавить немного соли). Когда смесь станет теплой, добавить муку и замесить крутое тесто (реально на 1 стакан заваренной муки уходит еще 2—3 стакана, теста получается очень много, поэтому соответственно пропорции можно уменьшить). Дать тесту остыть и отлежаться. Тесто, изготовленное таким образом, получается чрезвычайно пластичным, хорошо растягивается при раскатке и не рвется, поэтому свободно раскатывается до толщины 2 мм. Чебуреки, приготовленные из него, в первые минуты хрустят, но уже через 5 минут становятся настолько мягкими, что легко складываются пополам и не рвутся. Тесто долго не черствеет, а неисполь-

зованное 2—3 дня хранится в холодильнике, не теряя своих качеств. Структура теста (готового) немного похожа в разрезе на слойку.

Фарш должен быть достаточно жирным, мелкого (двойного) помола, сочным. Соль, перец, кинза кладутся по вкусу. На круг теста диаметром 15 см идет одна столовая ложка фарша. Сформовать чебуреки. Затем пожарить их в растительном масле. Подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ КАВКАЗСКИЕ

> *Для теста: 1 кг муки, 1/2 стакана воды, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.*
>
> *Для фарша: 500 г баранины, 2 луковицы, свежая зелень, соль и перец по вкусу, 2—3 ст. ложки воды.*

Баранину пропустить вместе с репчатым луком через мясорубку или мелко порубить. В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2—3 столовых ложки холодной воды.

Из пшеничной муки, воды и яиц с добавлением 1 чайной ложки соли замесить пресное крутое тесто. Раскатать тесто до толщины 3 мм, вырезать из него квадраты размером 6×6 см. На середину каждого квадрата положить фарш из баранины и обрезать края специальным приспособлением. Жарить чебуреки в растительном масле.

ЧЕБУРЕКИ НА САЛЕ

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 3/4 стакана воды, соль.*

➢ *Для начинки: 400 г баранины, 100 г сала, 50 г риса, 200 г перец и соль по вкусу.*

Мякоть баранины и баранье (желательно курдючное) сало вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом. В измельченное мясо добавить соль, перец, мелко нарезанную петрушку и, перемешивая эту массу лопаточкой, влить в нее 2—3 столовых ложки холодной воды. Затем перемешать фарш с отварным холодным рисом.

Из пшеничной муки, воды и яиц с добавлением 1/2 чайной ложки соли замесить тесто как для лапши (пресное крутое тесто). Раскатав тесто толщиной 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половинкой кружка и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Перед подачей на стол жарить чебуреки на глубокой сковороде с салом.

«ЛЕНИВЫЕ» ЧЕБУРЕКИ

➢ *500 г мясного фарша, вафельные коржи, 1 стакан муки, 1 яйцо, 1/2 стакана воды, соль по вкусу.*

Фарш разложить на один лист готового вафельного коржа толщиной 3—5 мм, затем на-

крыть его другим коржом и снова уложить фарш, и накрыть опять коржом. Получается слоеный пирог с мясом. Затем приготовить жидкое тесто (консистенция сметаны). Если коржи большие, то их лучше порезать на порционные куски. Затем эти куски окунуть в жидкое тесто и положить на сковородку. Зажарить их до образования румяной корочки. Надо учитывать, что «ленивые» чебуреки при жарке увеличиваются в толщине. Подавать горячими со сметаной.

ЧЕБУРЕКИ «АССОРТИ»

> *Для теста: 1 кг муки, $1^1/_2$ стакана воды, 2 яйца, 1 ч. ложка соли.*

> *Для начинки: 700 г мяса (баранина наполовину с говядиной), 500 г лука, соль, перец, 2 ст. ложки молока.*

Замесить пресное тесто, скатать в шар, накрыть салфеткой, оставить на полчаса. Приготовить фарш: мясо пропустить через мясорубку, добавить рубленый лук, соль, перец, молоко или воду, перемешать. Тесто разделить на кусочки по 20–30 г, скатать их в шарики, из которых раскатать лепешки толщиной 2 мм. На каждую лепешку положить фарш, лепешку сложить вдвое, края плотно соединить. Должен получиться пирожок в виде полумесяца. Жарить чебуреки надо в толстостенной посуде с краями не ниже 10 см. Жир растопить в посуде из расчета 400 г на 100 г погружаемых одновремен-

но чебуреков. Жир надо нагревать до тех пор, пока не появится дымок. Подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ ПО-КАСПИЙСКИ

> *Для теста: 2 стакана муки, 1/2 стакана воды.*
>
> *Для начинки: 500 г филе судака или другой свежей рыбы, 2—3 луковицы, соль, перец.*

Рыбное филе вместе с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, черный молотый перец, немного воды или бульона и все перемешать.

Из муки, воды и соли замесить тесто, разделить его на кусочки, по 40 г каждый, раскатать тонким кружком. На середину положить рыбный фарш, защипать чебурек в виде полумесяца. Жарить в большом количестве растительного масла. Подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ ЮЖНЫЕ

> *Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана кипяченой воды, 50 г водки, соль.*
>
> *Для начинки: 500 г жирной свинины, 300 г лука, 1/3 стакана кипяченой воды, черный перец, соль.*

Приготовить фарш из жирной свинины, добавить репчатый лук, черный перец, соль.

Все хорошо перемешать и добавить воды, чтобы чебуреки были сочные. Тесто сделать как для пельменей (мука, вода, яйцо и соль), добавить немножко водки, чтобы тесто было суше.

Раскатать небольшой кружок теста и вырезать по краям блюдца. На половину кружка положить тонким слоем фарш, накрыть его второй половиной и придавить края вилкой. Жарить лучше на сале, но можно и на маргарине.

ЧЕБУРЕКИ ОБЫКНОВЕННЫЕ

➢ *Для теста: 3 стакана муки, 1 яйцо, 1/2 стакана кипяченой воды, 2 ст. ложки растительного масла, соль.*

➢ *Для начинки: 400 г бараньего фарша, 3 луковицы, 1/4 стакана кипятка, перец, соль, мускатный орех (по вкусу).*

Сделать крутое тесто из воды, яйца, муки, соли и растительного масла примерно как для пельменей и вареников. Затем раскатать его до толщины 1–2 мм, так чтобы готовый продукт попарно помещался на сковородке.

Приготовить фарш из баранины и лука, достаточно жирный, добавить перец (побольше), соль, на любителя — мускатный орех, долить кипяток, чтобы при жарке образовался сок. Выложит фарш на тесто (примерно 1,5 столовых ложки), тесто складываем вдвое, края плотно защипать.

Главное — чтобы там осталось как можно меньше воздуха, иначе чебурек прорвется и перестанет быть чебуреком. На сковородке достаточно сильно прокалить растительное масло (подсолнечное рафинированное), положить чебуреки и жарить их до зарумянивания теста. На

одной заливке масла можно сделать, не остужая сковороды, около десяти чебуреков. Отдельно к чебурекам подать соус — развести томатный пасту водой до густоты кетчупа, добавить соль, перец, сахар и выдавить немного чеснока. Хорошо эту смесь заливать также внутрь готового чебурека.

ЧЕБУРЕКИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ

> *Для теста: 1 стакан простокваши, пачка творога (200—250 г), 1 яйцо, 1—2 стакана муки, соль.*
>
> *Для начинки: 400 г постной свинины или телятины, 300 г лука, соль, перец.*

Творог растереть с простоквашей, добавить яйцо, муку, соль по вкусу. Замесить тесто. Оно должно быть мягким, но не прилипать к рукам.

Пока тесто доходит, накрытое салфеткой примерно с полчаса, приготовить фарш.

Для фарша взять постную свинину или телятину. Лук мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. В мясо положить обжаренный лук, соль, перец. Все тщательно перемешать. Из теста сделать лепешки диаметром 10—15 см, положить в них фарш, защипать края так, чтобы получился большой вареник. Потом жарить-варить в растительном масле. Чебуреки должны почти вариться в масле. Обжарить с двух сторон до светло-коричневого цвета.

ЧЕБУРЕКИ ОСОБЫЕ

➢ *Для теста: 125 г (1 1/3 стакана) пшеничной муки, 1 крупное яйцо, 155 мл (3/5 стакана) молока, 5 ст. ложек кукурузного масла.*

➢ *Для начинки: 250 г нежирного говяжьего фарша, 1 луковица, 2 тертых моркови, 1 тертый пастернак, 2 ч. ложки порошка карри, 60 г (3 ч. ложки) томатного пюре (пасты), 2 ч. ложки кукурузной муки, 155 мл (3/5 стакана) говяжьего бульона, 1 яйцо для обмазывания, морковь.*

Просеять муку в глубокую посуду. Сделать в центре углубление и вбить туда яйцо. Постепенно влить молоко и вымесить до однородной консистенции. Затем добавить 155 мл (3/5 стакана) холодного молока и хорошенько взбить тесто. Перелить тесто в кувшин.

Подогреть немного растительного масла в сковороде диаметром 15—17,5 см. Излишек масла слить. Налить немного теста в сковороду и испечь лепешку, как обычный русский блин, но не переворачивая. Одна сторона лепешки должна оставаться непропеченной. Повторить эту операцию со всем оставшимся тестом, по мере необходимости добавляя на сковороду масло. У вас должно получиться восемь лепешек.

Нагреть в кастрюле 3 столовые ложки растительного масла. Положить в него фарш, нарезанные лук, морковь, пастернак и порошок карри и поставить массу на медленный огонь на 5 минут, периодически помешивая. Добавить томатное пюре (пасту) и все хорошенько перемешать. Размешать кукурузную муку в небольшом

количестве бульона. Оставшийся бульон влить в кастрюлю и довести до кипения. Добавить разведенную кукурузную муку и варить в течение 2 минут, постоянно помешивая. Остудить.

Положить лепешки пропеченной стороной вверх на рабочую поверхность и распределить по ним начинку горизонтальной линией шириной 5 см по центру блина, отступая от краев 4 см. Завернуть лепешки «конвертиками», сначала сбоку от начинки, потом сверху. Смазать их взбитым яйцом. Поставить остужаться на 1 час.

Заполнить фритюрницу маслом до половины и разогреть до 190°C, или до той степени, когда кубик вчерашнего хлеба приобретает коричневую окраску за 40 секунд. Обжаривать чебуреки-конвертики по 4 штуки за раз, в течение 2—3 минут, пока они не полностью прогреются и не подрумянятся. Обсушить их на бумажных салфетках и подавать, украсив полосками моркови.

ЧЕБУРЕКИ КАРАИМСКИЕ

> *Для теста: 2—3 стакана пшеничной муки, 3/4 стакана кипяченой воды, 1 яйцо, соль.*

> *Для начинки: 500 г мяса, 1 большая луковица, 2—3 картофелины, петрушка, перец, соль, жир (маргарин).*

Просеять миску муки. Добавить подсоленную воду. Замесить тесто. Сделать фарш: мясо, луковица, сырой картофель пропустить через

мясорубку. В мясной фарш добавить перец, петрушку, растопленный маргарин, соль, все перемешать.

Вымесить тесто, разделить на 4 части, снова вымесить. Тонко раскатать каждую часть. Дальше положить лист на ладонь левой руки и осторожно, чтобы не порвать, растягивать его во все стороны правой рукой. Лист должен получиться почти прозрачным. Полить лист из теста растопленным маргарином, уложить на него следующий лист. Так обработать все четыре слоя. Из стопки раскатанных листьев скатать рулет (раскатывать тесто в противоположные стороны), который необходимо положить в холодильник на несколько часов.

Когда положенное время истекло, тесто-рулет порезать на порции, приплюснуть, раскатать поперек (как на пельмени) до 4—5 мм толщины, примерно 10 см диаметром. Положить фарш, сформовать чебуреки. Жарить чебуреки как обычно.

ЧЕБУРЕКИ К ПИВУ

➢ Для теста: 5—$5^1/_2$ стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 2 ст. ложки растительного масла, $^1/_2$ ч. ложки соли.

➢ Для начинки: 1 стакан фарша говядины, 1 стакан фарша свинины, 1 луковица, 3 ст. ложки майонеза, соль и перец по вкусу.

Свинину и говядину пропустить дважды через мясорубку, добавить мелко порезанный лук, соль и перец. Для нежности фарша можно до-

бавить немного майонеза. Вымесить гладкий фарш.

Замесить мягкое тесто: смешать муку, яйца, молоко, соль и растительное масло. Вымесить тесто на столе до эластичности. Раскатать тесто толщиной 1 мм, вырезать из него кружки величиной с небольшое чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш, накрыть другой половинкой лепешки и соединить края, предварительно смазав их взбитым сырым яйцом. Жарить чебуреки в масле до золотистого цвета. Это блюдо — прекрасное дополнение к пиву.

ЧЕБУРЕКИ С РИСОМ

> ***Для теста:*** *480 г пшеничной муки, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 ч. ложки соли.*

> ***Для начинки:*** *400 г мякоти баранины, 100 г бараньего сала, 200 г лука, соль, перец, петрушка, 50 г отварного риса, 2—3 ст. ложки воды.*

Приготовить фарш: мякоть и сало баранины вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить 2—3 столовых ложки холодной воды. Добавить отварной холодный рис. Все тщательно перемешать и пока готовится тесто фарш охладить в холодильнике.

Тесто готовится из пшеничной муки, воды, одного яйца и соли. Замесить пресное крутое тесто (как для лапши). Раскатать толщиной 1 мм,

вырезать кружки величиной с чайное блюдце. На половину кружка положить фарш, накрыть другой половиной и соединить, смазав взбитым яйцом. Жарить чебуреки нужно в глубокой сковороде на топленом масле.

ЧЕБУРЕКИ С ГОВЯДИНОЙ

> *Для теста:* $1^1/_2$ *кг муки,* $^3/_4$ *литра воды или молока, 50 г сахара, 1 ч. ложка соли, 30 г дрожжей.*

> *Для начинки:* $1^1/_2$ *кг жирной говядины, 300 г лука,* $1^1/_2$ *стакана воды, соль, перец.*

Приготовить дрожжевое тесто. Для приготовления фарша мясо с луком пропустить через мясорубку, добавить соль, перец, воду и хорошо перемешать. Из теста раскатать лепешку, положить на середину ее фарш и обработать край специальным приспособлением. На сковороду с хорошо разогретым жиром полностью погрузить чебуреки и обжаривать до золотисто-коричневого цвета.

ЧЕБУРЕКИ СО СВИНИНОЙ

> *Для теста: 500 г муки, 1 стакан молока, 15 г дрожжей, соль.*

> *Для начинки: 400 г свинины, 3 луковицы, соль, перец.*

Приготовить дрожжевое тесто и разделить

его на небольшие лепешки. Одновременно приготовить мясную начинку: мясо нарезать небольшими кусочками, мелко порубить или пропустить через мясорубку и смешать с мелко нарезанным луком, добавить соль и перец. На середину лепешек положить столовую ложку начинки и защипать края теста зубчиками.

Приготовленные чебуреки обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с жиром, после чего переложить их на блюдо.

ЧЕБУРЕКИ «КАВКАЗ»

➢ *Для теста: 200 г пшеничной муки, 1 сырое яйцо, 2 ст. ложки воды и соль по вкусу.*

➢ *Для начинки: 300 г говядины, 2 луковицы, 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки, 1 ч. ложка молотого перца и соль.*

Мякоть говядины и лук пропустить через мясорубку, смешать с мелко нарезанной петрушкой, солью, перцем, а затем обжарить.

Из муки, воды, яйца и соли замесить крутое тесто, раскатать его пластом толщиной примерно 3 мм и нарезать прямоугольниками 5×6 см; на каждый квадрат из теста положить немного фарша и защипать тесто как треугольный чебурек. Подготовленные изделия жарить в растительном масле.

Затем выложить чебуреки на сито, дать стечь излишнему жиру и выложить на блюдо, посыпав сверху рубленой зеленью.

ЧЕБУРЕКИ С ТЕЛЯТИНОЙ

> *Для теста:* *$2\frac{1}{2}$ стакана пшеничной муки, $\frac{7}{10}$ стакана воды или молока, 8 г дрожжей, 1 ч. ложка сахара, соль.*
> *Для начинки:* *450 г телятины, 450 г лука, $\frac{1}{3}$ стакана воды для фарша, 3 ст. ложки животного жира, перец.*

Приготовленное кислое тесто разделить на лепешки, положить на них подготовленный фарш из телятины. Сверху фарша на каждый чебурек положить немного жира для придания чебурекам большей жирности. Края теста защипать и придать им плоскую форму и жарить.

Для приготовления фарша мясо пропустить через мясорубку вместе с репчатым луком, добавить соль, перец, воду и перемешать.

ЧЕБУРЕКИ С НАЧИНКОЙ ИЗ БАРАНИНЫ

> *Для теста:* *300 г пшеничной муки, 6–8 ст. ложек слегка подсоленной воды.*
> *Для начинки:* *1 кг баранины, 325 г лука, неполная ст. ложка соли, $\frac{1}{2}$ ч. ложки перца, сметана или 2–3 стакана мясного бульона с добавлением небольшого количества уксуса, 1 ч. ложка жира или маргарина, перец и соль по вкусу.*

Замесить крутое тесто, как для лапши, прикрыть влажной салфеткой и оставить на 30–40 минут. Из теста скатать колбаску и разрезать на кусочки, которые надо тонко раскатать

Мясо пропустить через мясорубку, добавить измельченный лук, соль, перец и немного воды.

Все перемешать. Наполнить начинкой лепешки из теста и оформить края. Подготовленные чебуреки жарить в растительном масле.

Готовые чебуреки выложить на блюдо и подавать горячими.

ЧЕБУРЕКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

> *Для теста: 3—4 картофелины, 1/2 стакана муки, 1 яйцо, соль по вкусу.*

> *Для начинки: 100 г телятины, 2 ч. ложки сливочного масла, 1 яйцо, 1 большая луковица, 2—3 ст. ложки воды, соль, перец по вкусу.*

Картофель почистить и отварить, пропустить через мясорубку, добавить яйцо, муку, соль и все тщательно перемешать. Затем приготовить фарш: пропустить через мясорубку телятину, добавить поджаренный отдельно лук, яйцо, соль, перец и все перемещать.

Из картофельного теста сделать блинчики величиной в ладонь, положить в них фарш и закатать, придав форму чебуреков. Жарить в кипящем жире до образования румяной корочки.

ЧЕБУРЕКИ С ЗЕЛЕНЬЮ

> *Для теста: 3 стакана муки, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, соль.*

> *Для начинки: 500 г мякоти баранины с салом, 1 луковица, 2—3 ст. ложки воды, соль, перец, зелень по вкусу.*

Мякоть баранины с салом пропустить че-

рез мясорубку вместе с репчатым луком. В полученную массу добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень петрушки и, перемешивая, влить 2–3 ст. ложки холодной воды. Из муки, воды и яиц замесить пресное крутое тесто, раскатать очень тонко и вырезать из него кружки величиной с чайное блюдце. На половину каждого кружка положить фарш из баранины, накрыть его другой половиной кружка и соединить смазанные яйцом края, сделав «заборчик».

Чебуреки жарить на глубокой сковороде в большом количестве жира. Подавать чубуреки на металлическом блюде горячими.

СОДЕРЖАНИЕ

Хачапури и чебуреки

Составитель Новоселова Т.
Редактор Рублев С.
Корректор Давыдова Ю.
Художник Корсаков Е.
Верстка Дудченко А.

Подписано в печать
с оригинал-макета 21.02.2004
Формат 84x108 1/32. Бумага газетная
Гарнитура «Таймс». Усл. печ. л. 3,36
Заказ № 2566. Тираж 20 000 экз.

ООО ИД «Владис»
344064, г. Ростов-на-Дону, пер. Радиаторный, 9

Отпечатано с готовых диапозитивов
во ФГУП ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Хачапури и чебуреки –
эти кавказские блюда
прочно вошли
в наше повседневное меню.
О том, как приготовить их быстро
и вкусно, расскажет эта книга.
Приятного аппетита!

